



Herbes Folles À ma table

Description

Techniques et recettes d'herboriste pour une cuisine créative

Ludvine VÉLIZET et Raphaële SALEM

Mars 2025

16 â€

Éditeur : Alternatives ISBN : 2073081959



Et si on capturait le parfum des fleurs pour le glisser dans nos assiettes ?

Si on garnissait nos placards de bocaux et de fioles remplis de goûts nouveaux et d'herbes folles ?

Si on troquait nos habitudes culinaires pour des expériences gustatives inédites ?

C'est le pari de cet ouvrage qui invite en cuisine les savoirs et techniques de l'herboristerie à travers des préparations toutes simples, mais dont le goût unique suffit à transformer n'importe quel plat, dessert ou boisson.

Dans la première partie, vous découvrirez **comment concocter, à partir de plantes fraîches ou séchées, poudres colorées, sirops, oxymels, fermentations sauvages et autres huiles aromatisées!**

Et **ensuite**, place à l'expérimentation ! À travers **50 recettes 100% végétales, sucrées et salées**, apprenez à utiliser les nouveaux ingrédients de votre placard.

Certaines sont rapides, d'autres un peu moins, et toutes proposent des astuces et variantes pour les décliner en laissant libre cours à votre créativité.

Cookies choco-ortie, pizza courgette-capucine, cocktail magique qui change de couleur! invitez un brin de magie dans votre cuisine et régalez-vous en vous amusant !

Raphaële Salem est pâtissière et photographe, Ludivine Véricel est cuisinière et herboriste.

Ensemble, elles ont créé **Louzu-L'Académie des herbes folles**, où l'on apprend, à travers des sorties botaniques et des ateliers d'herboristerie gourmande, à connaître les plantes et à les transformer pour développer sa créativité en cuisine.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. cuisine
2. cuisine créative
3. herbes
4. herboriste
5. recettes

date créée

21 novembre 2025

Auteur

cblancke